

食の安心・安全に係る 府民参加型の取組

リスクコミュニケーション

京都府食の府民大学

リスクコミュニケーション



- テーマ:「食品安全の基本とカフェインの安全性について」
- 講師:食品安全委員会 事務局職員
- 日時:平成30年10月19日(金)13時00分～15時45分
- 場所:京都府立大学
- 参加者:府立大学学生 28名

リスクコミュニケーション



- テーマ:「こどもの食事 栄養バランスと食物アレルギー」
- 講師:食と農のコンシェルジュ Graine代表 伴亜紀 氏
- 日時:平成31年2月20日(水)13時00分～15時00分
- 場所:京田辺市立中央公民館
- 参加者:20名

リスクコミュニケーション



- 「放射線・放射性物質の基礎知識と食品への影響について」
- 講 師: 京都医療科学大学教授 大野和子 氏
- 「京都府における食品の放射性物質検査等の取組を紹介」 京都府
- 3グループに分かれ意見交換
- 日 時: 平成31年3月1日(金) 13時30分～15時30分
- 場 所: 京都府中丹広域振興局
- 参加者: 13名

京都府食の府民大学

京都府食の府民大学



京都府
食の府民大学
ページ

京都府
食の府民大学
運用要領

京都府
食の府民大学
動画利用申請書

京都府食の府民大学

WELCOME TO WEB SITE

ようこそ

京都府食の府民大学へ

ENTER

食選力講座

食の安全

「健康食品」について
安全な選択をするために

動画

消費期限と賞味期限

動画

農薬の安全基準について学ぼう

動画

健康・栄養

ロコモティブシンドロームを
予防する食事

動画

高血圧と食生活

動画

食中毒

基礎知識①
食中毒に関わる微生物

動画

基礎知識②
微生物性食中毒と感染症

動画

基礎知識③
微生物性食中毒の発生状況

動画

基礎知識④

食品表示

食品表示とは

動画

テスト

生鮮食品の表示

動画

テスト

加工食品の表示(総論)・栄養成分
表示

動画

テスト

原材料名・添加物・アレルギー

動画

テスト

調理力講座

京のおばんざい
歳時記

春の食

冬の食

準備中

準備中

食事のマナー

お箸の使い方

動画

席順と座布団の使い方

動画

配膳方法の基本

動画

食べきりクッキング
食品ロスを減らそう

きんぴらのかき揚げ

動画

ブロッコリーの茎のグラタン

動画

鍋の余りであんかけかた焼きそば

動画

にんじんとセロリの葉のきんぴら

動画

冷蔵庫の整理収納
食品ロスを減らそう

整理収納の基本・整理

動画

保存場所の収納を考える

動画

納める 冷蔵庫

動画

納める 野菜室

動画